CORRALILLO
CHARDONNAY

COSECHA: 2018
D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°
Acidez Total: 5,34 g/l
Azúcar Residual: 3,33 g/l
pH: 3,20
Cajas producidas: 2.500





CERTIFICACIÓN ORGÁNICA
USA: Made with organic grapes
EUROPE/CHILE: Organic wine



VENDIMIA

La vendimia 2018 se caracterizó por ser muy fría, con un verano bastante más nuboso y fresco, la cual comenzó la primera semana de marzo hasta principios de abril, con una excelente calidad de fruta con una gran expresión de sabores, aromas y acidez. La cosecha de Corralillo Chardonnay se realizó la última semana de marzo.

VIÑEDO

Las uvas para Corralillo Chardonnay provienen de la ladera norte (mayor exposición solar) del Valle del Rosario, que se caracteriza por tener un clima costero, ideal para esta variedad, ya que favorecen una lenta maduración aportando una fresca acidez y gran concentración de aromas y sabores. Los suelos de los viñedos que dan origen a esta uva, se caracterizan por tener una textura granítica-arenosa, con laderas más arcillosas y graníticas con distinta composición a medida que se profundiza. Cada selección clonal (95, 76 y 130) expresa características diferentes debido a la distinta exposición al sol de la fruta, con notas más tropicales si los racimos están más expuestos al sol y notas minerales y excelente acidez si están más protegidos dentro de la canopia. Los rendimientos naturales, que bordean un kilo y medio por planta.

VINIFICACIÓN

La cosecha fue hecha a mano y luego pasaron a una cámara de frío, minimizando la oxidación de aromas y sabores. Luego se realizó la selección de racimos y carga de prensa con racimos enteros. El prensado fue hecho a baja presión, con pocas rotaciones y siguiendo el método clásico. 70% del mosto se fermentó en barricas de roble francés y el 30% restante en tanques de acero inoxidable. Periódicamente se realizaron bastoneos y movimientos de borras. Un suave toque de fermentación maloláctica (10%) le aportó cremosidad, balance y profundidad en boca. El vino tuvo una maduración de 10 meses sobre sus lías; 70 % de éste en barricas de origen francés y el restante 30% en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido, este Chardonnay se caracteriza por tener notas a frutos cítricos y tropicales, flores blancas y además de toques de mineralidad. Su paladar es suave y balanceado, posee una acidez precisa, que le otorga un final persistente, complejo y fresco. Final largo en boca con la clásica expresión del Chardonnay, mostrando el clima costero de nuestros viñedos.

MARIDAJE

Se recomienda como acompañamiento de pescados, carnes blancas, paella, mariscos cocidos, comida asiática y pastas. Servir a 12 °C.